

Postmix-Pioniere mit Mehrwert



Spricht man von Offenausschank, spricht man von Grapos. Mehr als 100 Sorten Sirupe und Konzentrate sind im Programm zu finden: in Bio-Qualität, unterschiedlichen Geschmacksrichtungen, als trendige Brooklyn-Getränke im „Homemade Style“, für Functional-Drinks... Die Sirup-Aufbereitung für 100 Prozent reine Biosäfte sind europaweit ebenso einzigartig, wie Biolimonaden für den Offenausschank. Nachhaltige und modernste Schanktechnik inklusive.

Prost: Herr Zmugg, eine Frage zum Auftakt: Sie haben im Vorjahr das österreichische Staatswappen erhalten – eine Auszeichnung, die nur wenige im Jahr erhalten. Warum gerade Grapos?

KR Wolfgang Zmugg: Diese Auszeichnung wird für außergewöhnliche Leistungen in der österreichischen Wirtschaft verliehen. Wesentliche Kriterien sind dabei Innovation und Nachhaltigkeit. Grapos konnte sich seit der Gründung vor mehr als 50 Jahren zu Europas Marktführer im Bereich der Postmix-Technologien entwickeln. Dabei ist besonders einzigartig, dass Grapos als einziges Unternehmen in Europa sowohl Postmix-Sirupe als auch Offenausschankgeräte selbst herstellt und somit alles aus einer Hand anbietet. So konnten wir das System für die Gastronomie perfektionieren und im Laufe der Zeit immer nachhaltiger gestalten.

Ihr Unternehmen wird als besonders innovativ bezeichnet – auch Trends und Kundenwünsche werden mit einbezogen. Wie kann man sich eine klassische

Produktentwicklung im Hause Grapos vorstellen?

KR Wolfgang Zmugg: Das Wesentliche ist für uns der direkte Kontakt mit dem Kunden. Wir sprechen mit ihnen persönlich, sehen uns ihre Bedürfnisse vor Ort im Betrieb genau an oder tauschen uns auf Messen aus. Unsere Kunden haben spannende Ideen und unterschiedlichste Anforderungen – es ist eine tolle Herausforderung für sie die richtigen Lösungen zu finden. Dafür setzen sich bei uns Experten zusammen und arbeiten an der perfekten Umsetzung. Wichtig ist auch, auf die Trends zu achten, die die Jugend begeistern – das bringt frischen Wind in neue Produkte.

Grapos-Getränke erzeugen einen 90 Prozent kleineren ökologischen Fußabdruck und eine 90 Prozent kleinere CO₂-Belastung als konventionelle Mehrwegflaschen. Woran liegt das?

KR Wolfgang Zmugg: Hier spielen vor allem die Faktoren Abfüllung und Transport eine große Rolle. Da bei Postmix-Getränken der

Sirup erst vor Ort im Betrieb beim Zapfen mit Wasser versetzt wird, haben die Sirupe beim Transport viel weniger Volumen als Getränke in Mehrwegflaschen. Bei Mehrwegflaschen kommt außerdem noch das hohe Eigengewicht der Flaschen sowie der spätere Rücktransport und die Reinigung mit viel Wasser hinzu. Die Sirupe benötigen weniger Platz bei der Lieferung und im Lager. Außerdem fallen große Kühlhäuser weg, da die Sirupe ohne Kühlung durch ein Vakuumsystem frisch bleiben. Die Kühlung erfolgt beim Zapfen direkt in der Schankanlage – das spart viel Energie. Auch bei der Produktion und beim Abfüllen der Sirupe wird auf energieeffiziente Methoden geachtet, wir haben die modernste Produktion in Europa. Darauf bin ich stolz.

Die Produktlinie Brooklyn „Homemade Style“ verleiht das Gefühl von selbstgemachten Limonaden. Wie kam es zu dieser sehr trendigen Idee?

KR Wolfgang Zmugg: Die Idee entstand bei einem persönlichen Erlebnis: Ich war 2015 in Brooklyn, New York. Beim Reisen achte



ich immer genau auf die Gastroszene und beobachte, was die Menschen an diesem Ort besonders begeistert. Ich war fasziniert von den Streetfood-Ständen, die es damals bei uns so noch kaum gab, den Design-Elementen und den sorgfältig selbstgemachten Getränken und Speisen. Ich dachte: Das will ich für unseren Offenausschank. Ich will ein ansprechendes, schönes System, etwas wo die Leute stehen bleiben und staunen. Ich wollte etwas kreieren, was es im Offenausschank zuvor so noch nicht gab. Wir bezeichnen die Brooklyn-Geräte und die Getränke liebevoll als "Limonadenfabrik" und mit dieser Liebe haben wir auch das gesamte Konzept gestaltet: von den Getränkesorten bis zu den Geräten, den Gefäßen und der Präsentation in der Gastronomie.

Ihre Sirupe gibt es auch in Bio-Qualität. Was ist dabei anders und welche Sorten betrifft das?

KR Wolfgang Zmugg: Was viele bei Bio-Produkten nicht wissen ist, dass diese nicht automatisch nachhaltiger sind als konventionelle Produkte. Bisher musste sich

der Gastronom bei Getränken oft zwischen Bio und Nachhaltigkeit entscheiden. Uns ist wichtig, dass wir auch unsere Bio-Zutaten dort regional beziehen, wo es Sinn macht. Als erster Postmix-Hersteller konnten wir Limo-Klassiker wie Cola, Kräuter, Orange, Zitrone und Holunder in 100 Prozent zertifizierter Bio-Qualität anbieten. Dem Zeitgeist entsprechend sind natürlich auch einige der Brooklyn "Homemade Style"-Getränke sowie die Brooklyn-Bio-Säfte 100 Prozent Bio.

Eine der größten Greenwalls Europas steht in Ihrem Unternehmen. Erzählen Sie unseren Lesern doch ein bisschen mehr darüber.

KR Wolfgang Zmugg: Für mich ist es wichtig, bei Nachhaltigkeit weiter zu denken als an unsere angebotenen Produkte. Ich finde, das Thema beinhaltet so viel mehr. Zum Beispiel kann man darauf achten, den Energiehaushalt im eigenen Unternehmen effizienter zu gestalten. So haben wir, um die Wärmedämmung bei unserem Gebäude zu verbessern und auch die Umgebung aufzu-

werten, die Greenwall an den Wänden des Grapos-Headquarters in Lannach montiert. Dazu haben wir im Frühjahr 2020 ca. 9.000 Pflanzen in 1.900 Laufmeter Niro-Wannen, ca. 700m² Vlies als Wasserreservoir, 300 Säcke Blumenerde und ca. 4 Tonnen Tonsplitt gesetzt. Die Beregnung erfolgt automatisch. Das klingt natürlich zunächst sehr aufwendig, aber es lohnt sich. Die Begrünung ist für die Wärmedämmung des Gebäudes von Vorteil und erzeugt zum Beispiel in Industriegebieten ein besseres Rundum-Klima, da sie die Luftfeuchtigkeit erhöht und die Luftqualität verbessert.

Abschließend noch eine persönliche Frage: Welches Getränk bevorzugt Herr Zmugg, wenn er seinen „Feierabend“ genießt?

KR Wolfgang Zmugg: Als echter Steirer trinke ich am liebsten einen trüben Apfelsaft. Am besten schmeckt er mir, wenn er g'spritzt und schön kalt ist!

Herr Zmugg, vielen Dank für das Gespräch und alles Gute für Sie und Ihr Unternehmen!

Gläser abfüllen

Mit Grapi Lychee geht die wärmere Jahreszeit exotisch in die Verlängerung und stillt bei all jenen das Fernweh, die dem Herbst lieber mit einer langen Reise entfliehen würden. Das Grapos-Getränk ist süß und erfrischend – der Geschmack der chinesischen Liebesfrucht erinnert an entschleunigte Tage. Diese Sorte ist eine von über 100 aus der Produktvielfalt des Postmix-Spezialisten und ein alkoholfreier Genuss. Gespritzt mit Weißwein, kreiert man mit Grapi Lychee eine exotische Alternative zum Holunderspritzer. „Jede unserer Sorten wird kühl und frisch gezapft. Das Postmix-System ist sehr ergiebig: Eine 10 kg Bag-in-Box von Grapi Lychee ergibt rund 50 Liter Fertiggetränk. Durch modernste Produktionsmethoden erzeugen unsere Postmix-Getränke einen um 90 Prozent kleineren ökologischen Fußabdruck als ver-



gleichbare Flaschengetränke. Das hat eine Studie der TU Graz belegt“, versichert Grapos-Geschäftsführer KommR Wolfgang Zmugg.

www.grapos.com

www.grapos.com

Grapos®
SOFT DRINKS

DAS BROOKLYN

GASTRONOMIE
KONZEPT

GASTRO | CAFÉ | BÄCKEREI

INTEGRIERTES
KÜHLGERÄT

Die Getränke kommen
immer frisch und gekühlt
aus dem Zapfhahn

RETRO
GLÄSER

Der Charme der robusten
Brooklyn Retro-Gläser mit
Henkel ist unwiderstehlich

KRÄUTER-
TÖPFCHEN

Glasgefäße zum sauberen
Einhängen in eine fixe
Edelstahl-Halterung

TROPFFREI
+ REIN

Integrierte Reinigungsfunktion
und Edelstahl-Tropfasse für
eventuelle Missgeschicke



WIR PRODUZIEREN
SIRUP + TECHNIK
BEI UNS IM HAUS

GETRÄNKE + TECHNIK + SERVICE

EXKLUSIV FÜR DIE GASTRONOMIE

www.grapos.com | www.schankomat.com



Foto: pexels

Das Getränkeangebot
wird vom Restaurant-
Typ mitbestimmt.

www.grapos.com

ORC
Lif

Grapos
SOFT DRINKS



Grapi Lychee Reisefieber im Glas

Mit Grapi Lychee geht der Sommer exotisch in die Verlängerung und stillt bei all jenen das Fernweh, die dem Herbst lieber mit einer langen Reise entfliehen würden. Das Grapos-Getränk ist süß und erfrischend – der Geschmack der chinesischen Liebesfrucht erinnert an entschleunigte Tage. Diese Sorte ist eine von über 100 aus der Produktvielfalt des Postmix-Spezialisten und ein alkoholfreier Genuss. Gespritzt mit Weißwein kreiert man mit Grapi Lychee eine herrliche Alternative zum Hollerspritzer.

Jede Grapos-Sorte wird kühl und frisch gezapft. Das Postmix-System ist sehr ergiebig: Eine 10 kg Grapi Lychee Bag-in-Box ergibt 50 Liter Fertiggetränk. Durch modernste Produktionsmethoden erzeugen Grapos Postmix-Getränke einen um 90 % kleineren ökologischen Fußabdruck als vergleichbare Flaschengetränke. Das hat eine Studie der TU Graz belegt.

www.grapos.com

www.grapos.com

Die i
von

Grapos
SOFT DRINKS

Grapos
SOFT DRINKS

Grapos
SOFT DRINKS